



COMBI CK-38V

2 en 1 : coupe-légumes (450 kg/h) + cutter avec cuve de 8 litres.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COMBINÉS CUTTER COUPE-LÉGUMES



DESCRIPTION COMMERCIALE

Il est composé d'un bloc moteur à vitesse variable, tête universelle et cuve cutter de 8 litres munie d'un rotor à lames micro dentées.
Technologie Brushless.

Muni de la technologie « brushless » : moteurs puissants et efficaces.

- ✓ Efficacité maximale : ils maintiennent le couple dans toute la plage de vitesses.
- ✓ Exclusif « force control system » : garantie d'un résultat uniforme et de grande qualité.
- ✓ Conception légère et compacte : ils pèsent moins, ils prennent moins d'espace.
- ✓ Étanchéité améliorée en n'exigeant pas de ventilation.
- ✓ Ils génèrent moins de bruit : amélioration environnementale au poste de travail.

Fonction coupe-légumes : une coupe parfaite

- ✓ Réglages de grande précision et conception intégrale du coupe-légumes et des disques orientés à l'obtention d'une coupe parfaite.
- ✓ Il est équipé d'une large gamme de disques et de grilles de la plus haute qualité de coupe. La combinaison de tous les accessoires permet d'obtenir plus de 70 types de coupes et râpés différents.
- ✓ Exclusif « Force Control System » pour optimiser et normaliser la coupe de chaque produit : alerte sonore lorsque le moteur dépasse la force prédéfinie.

Fonction cutter : efficacité et rendement

- ✓ Possibilité de programmation par temps et bouton-poussoir de rafales.
- ✓ Fonction « Reverse », idéale pour mélanger des produits au lieu de couper.
- ✓ Cuve en acier inoxydable de 8 litres.
- ✓ Couvercle en polycarbonate avec racleur « cut & mix » intégré.
- ✓ Selon le but, possibilité d'utiliser des lames lisses ou perforées en

option.

Built to last

- ✓ Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception ergonomique : il permet de couper le produit en un seul geste.
- ✓ Sortie latérale du produit : nécessite moins de profondeur sur la surface de travail et dirige le produit empêchant les éclaboussures.
- ✓ Panneau de commande avancé à l'utilisation très intuitive qui propose toutes les informations en un coup d'œil.

Maintenance, sécurité, hygiène

- ✓ Serre-flan, couvercle et cuve facilement démontables pour leur remplacement ou nettoyage.
- ✓ Combinaison des systèmes de sécurité : tête, couvercles, cuve, coupure de courant.
- ✓ Appareil certifié par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).
- ✓ 100 % testé.

INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Tête universelle.
- ✓ Cuve cutter avec rotor à couteaux micro dentés.

OPTIONS

- Goulotte cylindrique.
- Disques, grilles et supports de disques.
- Rotor à couteaux lisses.
- Rotor à couteaux ajourés.
- Support de chariot.
- Kit nettoyeur de grilles.

ACCESSOIRES

- Disque FCC
- Disque FCO
- Grille à frites FFC
- Grille à macédoine FMC
- Disque FCE
- Disques râpeurs FR
- Kit basique de disques et grilles
- Porte-disques/grilles
- Kit nettoyage grille macédoine
- Disque FC-D
- Disque râpeur SH

SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 1500 W

Comme coupe-légumes

Production/heure: 100 Kg - 450 Kg

Dimensions bouche: 136 cm²

Diamètre de disque: 205 mm

Vitesse coupe légumes: 300 rpm - 1000 rpm

Dimensions extérieures: 391 mm x 409 mm x 552 mm

Poids net (Coupe-Légumes): 24 Kg

Comme cutter

Capacité de la cuve: 8 l

Vitesses cutter (pos.): 300 rpm - 3000 rpm

Dimensions extérieures: 286 mm x 387 mm x 517 mm

Poids net (Cutter): 19 Kg

Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

705 x 415 x 515 mm

Volume emballé: 0.15 m³



fiche commerciale
mise à jour 30/06/2022



COMBI CK-38V

2 en 1 : coupe-légumes (450 kg/h) + cutter avec cuve de 8 litres.



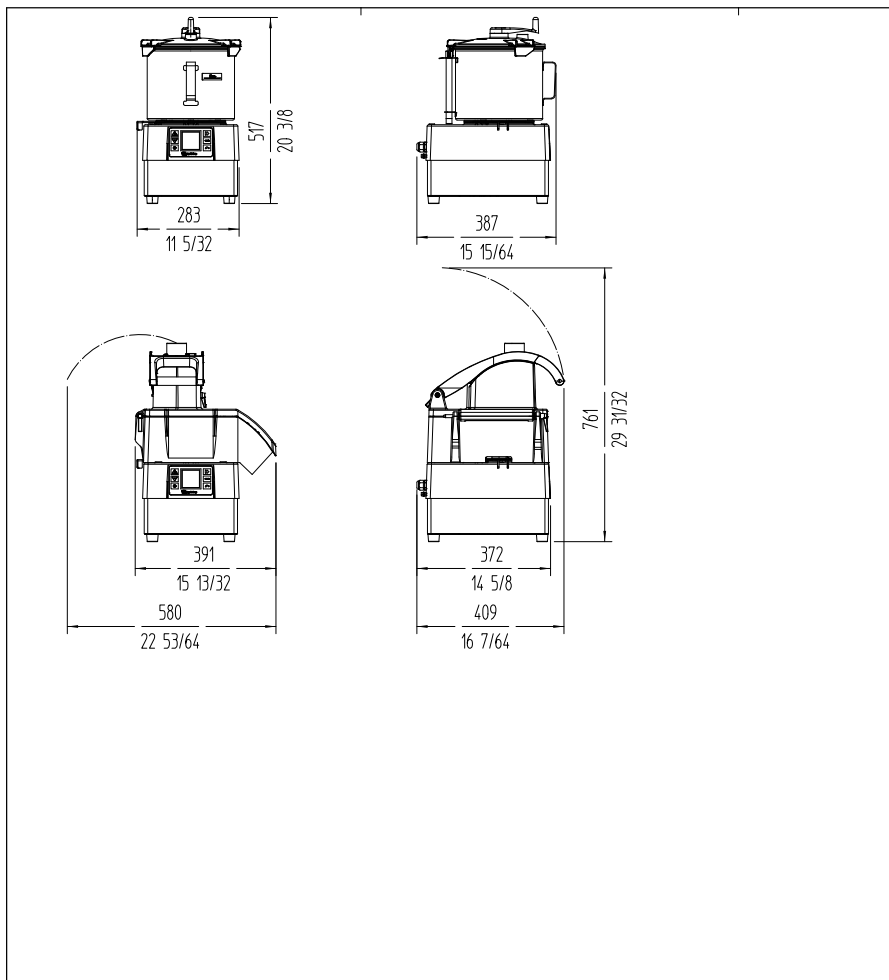
Poid brut: 32.9 Kg

MODÈLES DISPONIBLES

1050808 Cutter/Coupe-légumes CK-38V 230/50-60/1 (MONOPHASE)

1050809 Cutter/Coupe-légumes CK-38V 120/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COMBINÉS CUTTER COUPE-LÉGUMES



FRANCE
www.sammic.fr
 P.A.E. les Joncaux
 Bât. des Transitaires, bureau C
 64700 - Hendaye
france@sammic.com
 Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
fr.sammic.com
 Basarte 1
 27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 30/06/2022